

# LE NOSTRE RICETTE

SECONDO PIATTO

## Involtini di carne, pancetta e Noci Lara

### Ingredienti per 4 persone

Girello di vitello 8 fettine sottili  
Pancetta 150 gr  
Noci Lara tritate 80 gr  
Parmigiano grattugiato 4 cucchiaini  
Prezzemolo triato  
Farina e sale q.b.  
Burro  
½ bicchiere di Chardonnay



### Procedimento

Tritate in un mixer le noci Lara, il prezzemolo, il parmigiano ed un pizzico di sale fino ad ottenere una crema. Su ogni fettina di carne mettete una fetta di pancetta e un cucchiaino di crema di noci. Arrotondate e fermate l'involtino con uno stuzzicadenti. Alla fine infarinate leggermente tutti gli involtini. In un tegame sciogliete una noce di burro, adagiate la carne, aggiustate di sale e dopo qualche minuto sfumate con lo Chardonnay, fate cuocere dolcemente.

### Note

Vi consigliamo di abbinare gli involtini con il nostro Merlot D.O.C. Piave.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it